



MENUE

FRÜHLING 2025

Mit Herz und Schlichtheit möchten wir Euch unsere Speise- und Getränkearte näher bringen. Regionale Produkte, frische Zubereitung und geschmackliche Raffinesse nach allen Regeln der Handwerkskunst und ein bisschen nach unseren.

Unsere Küchenjungs sind schon lange als Gaumenkitzler bekannt. Die wissen nämlich wie man rührt, knetet, schmort, würzt, kocht und bäckt.

Lasst Euch verwöhnen im Marktweib von ehrlicher, leckerer Heimatküche mit der Würze vieler Länder!

PRODUKTE VON REGIONALEN LIEFERANTEN

- Unsere Nachbarn von der Kelterei Steden versorgen uns mit selbstgekeltertem Apfelwein, Apfelsaft und Destillaten.
- Von unseren Freunden vom Passenger Coffee aus Berlin beziehen wir frisch gerösteten Kaffee.
Erhältlich unter: www.passenger-coffee.de
- Die Privatbrauerei Schmucker braut uns das Bier für jede Generation.
- Brennerei Dirker liefert uns Edelbrände und Liköre.
- Forellengut Herzberger versorgt uns mit fangfrischem Fisch.

Wir freuen uns auf den „taufrischen“ Frühling mit Euch!

– Lidija und Anita –



EIN SCHÖNER ANFANG

Kleiner Frühlingsalat mit Quinoa und Koriander	8,50
Feines Erbsensüppchen ⁶ mit Chili-Croûtons ⁶ und Minzöl	8,50

FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 2er mit Musik, Brot & Butter ⁶	8,50
Handkäs' Salat „MARKTWEIB“ mit Brot & Butter ⁶	12,50
Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	9,80
Hummus mit gerösteten Kichererbsen und Berberitzen (vegan)	9,50
Rindertatar - klassisch - mit Cognac, Kräuter-Senf, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie und Bio-Eigelb	18,50

Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!

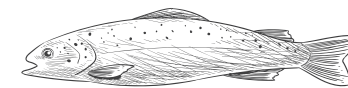
Liebe ist,
Wie Essen!
Sie ist, zum Genießen!♥
Sie ist schön
Sie ist verführerisch
Und ♥
Wunderbar

MARKTWEIB

DIE GROSSEN SPEISEN

- Fleisch und Fisch -

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat		27,80
Gebratenes Schweinenackensteak auf Ofen-Kartoffel-Gemüse mit Rukola und Tomaten-Öl		18,80
Rindersaftgulasch mit Kümmel-Spitzkohl und Tagliatelle ⁶		18,90
Kalbsfrikadelle mit Kartoffelpüree ⁶ , Paprika-Rahm ⁶ , Schafskäse-Crumble und Zwiebelringe		18,80
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Kerbel-Kartoffelpüree ⁶	250 g	32,50



*Gebratene Taunusforelle vom Forellengut Herzberger⁶
mit Zitronen-Kartoffel-Püree⁶ und Erbsengemüse⁶*

28,50



MARKTWEIB

VEGETARISCHE SPEISEN

Auberginen-Erbсен-Kartoffel-Curry mit Mandel-Reis und Sojasprossen (vegan)	17,50
Grüne-Soße-Quark ⁶ mit Rote-Bete-Kartoffeln ⁶ und Knusper-Ei	17,50
Tomatisierte Tagliatelle mit Basilikum-Mandel-Pesto und Parmesan ⁶	16,90

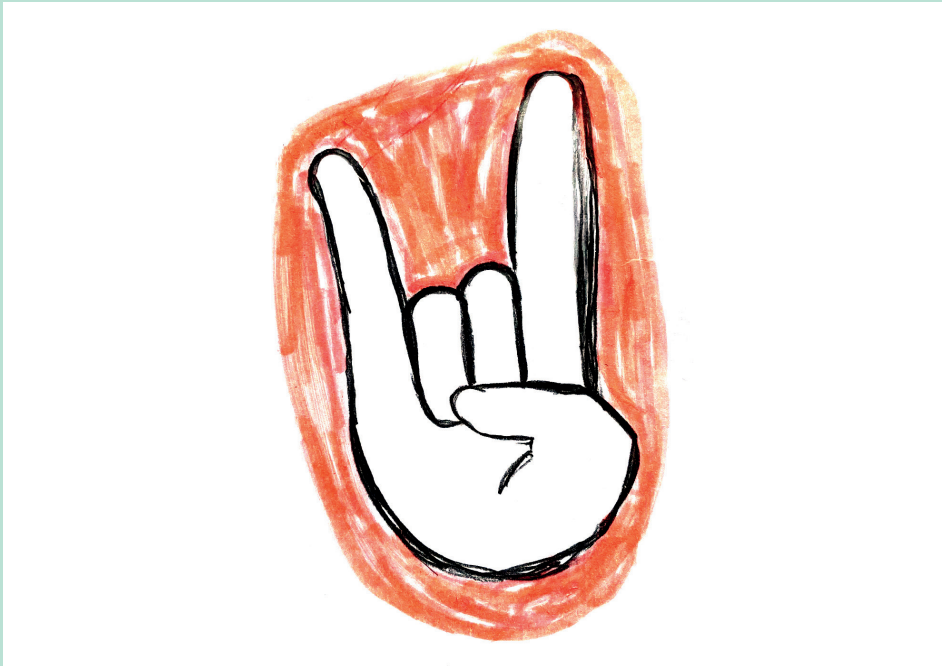
SALATE

Marktsalat mit Backhendl und Aprikose-Chili-Chutney	18,50
Frühlingsalate mit Ofenziegenkäse, Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	17,50
Kleiner Frühlingsalat mit Quinoa und Koriander	8,50
Beilagensalat	6,50

TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Rindersaftgulasch mit Kartoffelpüree ⁶	8,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	16,80
Pommes Rettungsring ^{2,6,9}	5,50



MARKTWEIB

SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn ⁶ mit Waldbeerenkompott und Vanilleeis ⁶	10,50
Joghurt-Sahne ⁶ auf Rhabarber-Kompott und Blondie-Crumble ⁶	8,90
Affogato - Espresso auf Vanilleeis ⁶	5,00

FÜR KINDER

Eiskugel ⁶ kunterbunt	2,50
----------------------------------	------

*Wir im Marktweib feiern die Feste, wie sie fallen –
ganz egal, ob es unsere oder Eure sind!*

Wenn Ihr Eure Geburtstage, die Hochzeit, Konfirmation
oder Taufe, Familienfeier, Firmenfeier oder einfach nur eine
Freudefeier mit und bei uns feiern möchtet, sind wir gerne kreativ
mit Euch zum Planen aufgelegt!

FLASCHENWEINE
WEISSWEINE

2023/24 Weißer Burgunder QbA trocken 33,50
 Weingut Gebrüder Kauer Nahe, Deutschland

Unkompliziert und frisch, drängelt sich nicht vor.
 Passt eigentlich fast immer!

2024 Grauburgunder QbA trocken 31,50
 Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland

Cremig und elegant mit leicht mineralischem Nachhall.

2023/24 Riesling QbA trocken 52,50
 „Hochheimer Königin Victoria Berg“
 Weingut Flick Rheingau, Deutschland

Der Klassiker aus einer der bekanntesten Lagen des Rheingaus.
 Dank tiefgründiger Böden gut eingebundene Säure.

2023/24 Sauvignon Blanc „Muschelkalk“ 42,50
 Weingut Primus Polz Südsteiermark, Slowenien

Dieser cremige Sauvignon aus einem nicht eben übermäßig bekannten
 Weingebiet ist einfach wunderbar und frisch.

2024 Bordeaux Blanc AOC Sauvignon 32,50
 Château La Verrière Bordeaux, Frankreich

Duftiger, klassischer Sauvignon!

PRICKELNDES

Crémant d' Alsace AOC Blanc 53,50
 Domaine Reyser Elsass, Frankreich

Da ist man schon ganz nah am Champagner - langes Hefelager, feine Perlage.
 Perfekter Apéritif, aber kann sooo viel mehr ...

FLASCHENWEINE
ROTWEINE

2022 Primitivo Salento IGT „Criteria“ 36,50
 Schola Sarmenti Apulien, Italien

Die Erfolgsgeschichte des italienischen Südens. Gibt's von erstaunlich
 bis grauenhaft. Die Rebsorte steht für weiche, säurearme Rotweine
 mit extrem gutem Trinkfluss. Der wird Ihnen gefallen.

2023 Merlot Vin de Pays d' Oc 25,50
 Collines de Bourdic Rhône, Frankreich

Unkompliziertes Trinkvergnügen von der südlichen Rhône, gekeltert
 aus einer der beliebtesten und bekanntesten Rebsorten.

2019 Château Estanille AOP Faugères 66,50
 „Sous les Rocs“ , Languedoc, Frankreich

Für den besonderen Anlass ein besonderer Wein. Kraftvoll, eleganter
 Wein mit geschmeidegen Tanninen. Würzig, dunkelbeerig.

ROSÉWEINE

2024 Côteaux Varois de Provence AOP „Tradition“ 42,50
 Chateau d' Ollières Provence, Frankreich

Ganz zart lachsfarben, dezente Erdbeerfrucht, erfrischend
 aber keineswegs säurebetont.

2024 Rosé de Signée 33,80
 Weingut Hirsch, Württemberg

Dunkles Rosa mit Aroma von der Erdbeere.

Alkoholfrei & erfrischend

Ingwer-Limonade

Himbeer-Holunder-Minze

Beauty Wasser - Ingwer, Zitrone, Minze

Frischgepresste Orangensaft-Holunder Limonade

Rhabarber-Holunder-Minz-Limonade

Preis pro Glas 0,5l

5,50

Spritzig, prickelnd, fein

Ode Lemon Spritz

9,80

ODE
The Natural Aperitif

MARKTWEIB

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,7} , Cola Light ^{1,7,9}	Fl. 0,33 l	3,80
	0,5 l	4,80
Fanta ¹ , Spezi ^{1,7}	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Proviant Bio-Limonade	Fl. 0,33 l	4,50
Rhabarber, Kirsche-Granatapfel, Zitrone-Ingwer, Maracuja-Orange		
Kelterei Steden Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Heil Saft oder Schorle	0,3 l	3,80
Orange, Johannisbeere, Birne, Kirsche	0,5 l	4,80
Staatlich Fachingen Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80
	Fl. 0,75 l	6,20

APFELWEIN UND BIER

Kelterei Steden Alt-Orschel Ebbelwoi	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,90
Bembel Spaß	4er	9,50
	6er	14,20
	8er	19,00
Schmucker vom Fass	0,3 l	4,50
Pils, Hefeweizen	0,5 l	5,50
Schmucker vom Fass	0,3 l	4,80
Bio-Landbier	0,5 l	5,80
Lammsbräu Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei hell und dunkel	0,5 l	5,50

WEIN UND SEKT
WEISS

Riesling, trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,2 l	6,50
Weißer Burgunder, trocken 2022/23 - Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,2 l	6,90
Grauer Burgunder, trocken 2023 - Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,2 l	6,90
Sauvignon, trocken 2023/24 - Raddek, Rheinhessen	0,2 l	8,60

ROT

Blauer Zweigelt, trocken 2023 - Weingut Dürnberg, Falkenstein, Österreich	0,2 l	5,80
Merlot Pays d'Oc, trocken 2023 - Winzergen, Collines du Bourdic, Rhône, Frankreich	0,2 l	6,90

SEKT UND PERLWEIN

Riesling Sekt, extra trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	Fl. 0,75 l	39,80
Winzersekt Pinot Chardonnay Weingut Wassmer, Kaiserstuhl	Fl. 0,375 l	34,00
Ebbelsecco, Apfelperlwein Kelterei Steden, Alt-Orschel	Fl. 0,75 l	31,50

LONGDRINKS

Ode Lemon Spritz	9,80
Aperol ¹ -O-Sprizz, Aperol ¹ Sour	7,80
Holunder-Sprizz	7,80
Gin Tonic	7,80
Campari ¹ -Orange, Campari ¹ -Soda	7,50
Weisser Port mit Limette	8,50
Marktweib Mule - Limette, Ingwer, Gurke, Vodka	8,50
Belzasar mit Tonic	7,80
Inge - Ingwer, Limette, Minze <i>Hugo ist out, Inge ist in!</i>	7,80

ALKOHOLFREI

Tanqueray Gin Tonic	7,80
Ajo-Fizz	5,50
Holunder-Fizz	5,80
Himbeer-Holunder-Minz-Limonade	0,5 l 5,50

KAFFEE

- frisch geröstet in Berlin von Passenger Coffee -

Kaffee Creme ⁷	3,50
Espresso ⁷	2,50
Doppelter Espresso ⁷	3,50
Milchkaffee ^{6,7}	4,20
Cappuccino ^{6,7}	3,80
Latte Macchiato ^{6,7}	4,20
Café Mocca ^{6,7}	4,50
Espresso Affogato ^{6,7} (Espresso auf Vanilleeis)	5,00

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit laktosefreier Milch, Hafermilch (0,30 Euro Aufpreis) oder koffeinfrei.

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,50
Heiße Milch mit Honig ⁶	3,00
Heiße Schokolade ⁶	3,50
- mit Sahne ⁶	4,00
Frischer Minz-Ingwer-Tee	4,00

Wärmende Glücklichmacher

PUKKA BIO-TEE NACH ALTER VEDISCHER ART

Night Time

*Haferblütenspitze, Lavendel und Lindenblüten -
koffeinfreie Alternative zum Kaffee*

Feel new

*Anis, Fenchel und Kardamom - reinigende Mischung aus ganzen
Samen, die Verdauung, Nährstoffaufnahme und Entgiftung reguliert*

Relax

*Kamille, Fenchel und Eibischwurzel - zur Harmonisierung von Vata -
Süßschmeckend, rein und lieblich*

Klar

*Nessel, Pfefferminze und Aloe Vera -
nährt die Haut und reinigt von innen nach außen*

Kamille, Vanille & Manuka-Honig

köstlicher und ruhiger Bio-Kräutertee

Earl Grey

*Ganzblatt-Schwarztee mit Bergamotte, Lavendel und Zitrone -
inspiriert die Sinne!*

Charmante Cassis

*Schwarze Johannisbeere, Rote Beete, Hibiskusblüte und Hagebutte -
innere Schönheit*

Preis pro Glas 3,00



BRÄNDE, GEISTE UND LIKÖRE

Mispelchen 2 cl 5,80

KELTEREI STEDEN

Ebbelbrand 2 cl 3,80

Mirabellenbrand 2 cl 3,80

Williams 2 cl 3,80

4-Frucht-Likör¹ 2 cl 3,50

Ur-Rumpel¹ 2 cl 3,80

BRENNEREI BURKARD

Sljivovic 2 cl 4,80

EDELBRENNEREI DIRKER

Haselnussgeist 2 cl 4,80

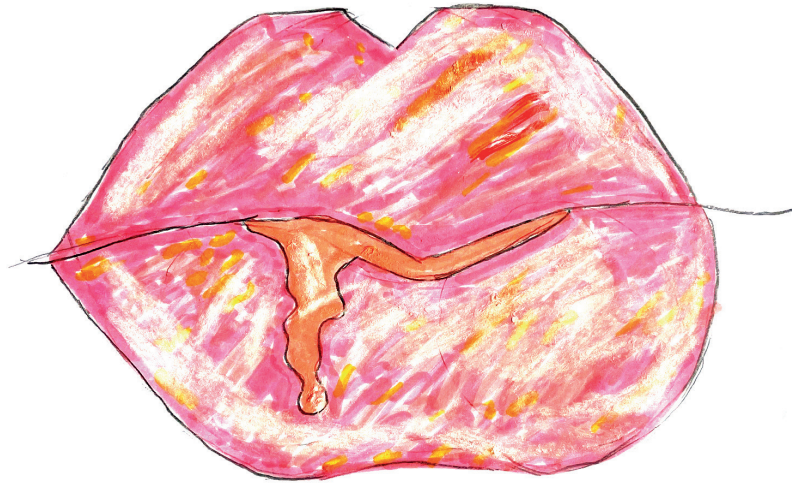
Himbeergeist 2 cl 4,80

Schlehenlikör¹ 2 cl 4,50

Grüner Walnusslikör¹ 2 cl 4,50

POLI DESTILLERIE VENEDIG

Grappa Sarpa die Poli 2 cl 4,80



ILLUSTRATION

Anouk Koall

ZUSATZSTOFFE

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoff 5 - mit Phosphat
6 - mit Milcheiweiß 7 - koffeinhaltig 9 - mit Süßungsmittel

Eine ausführliche Allergenenliste stellen wir Euch gerne zur Verfügung.
Fragt uns einfach danach!

MARKTWEIB

==== Apfelwein und Heimatküche ====

ÖFFNUNGSZEITEN

Di bis Fr 12.00 – 14.30 und 17.30 – 22.30 Uhr
Sa 17.00 – 22.30 Uhr
So 12.00 – 21.00 Uhr

Den Montag machen wir zu unserem Sonntag
und haben nicht geöffnet.

WARME KÜCHE

Di bis Fr 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 21.30 Uhr
Sa 17.00 – 21.30 Uhr
So 12.00 – 20.30 Uhr durchgängig

Marktplatz 6
61440 Oberursel
O 61 71 - 89 44 100
info@marktweib.de
www.marktweib.de